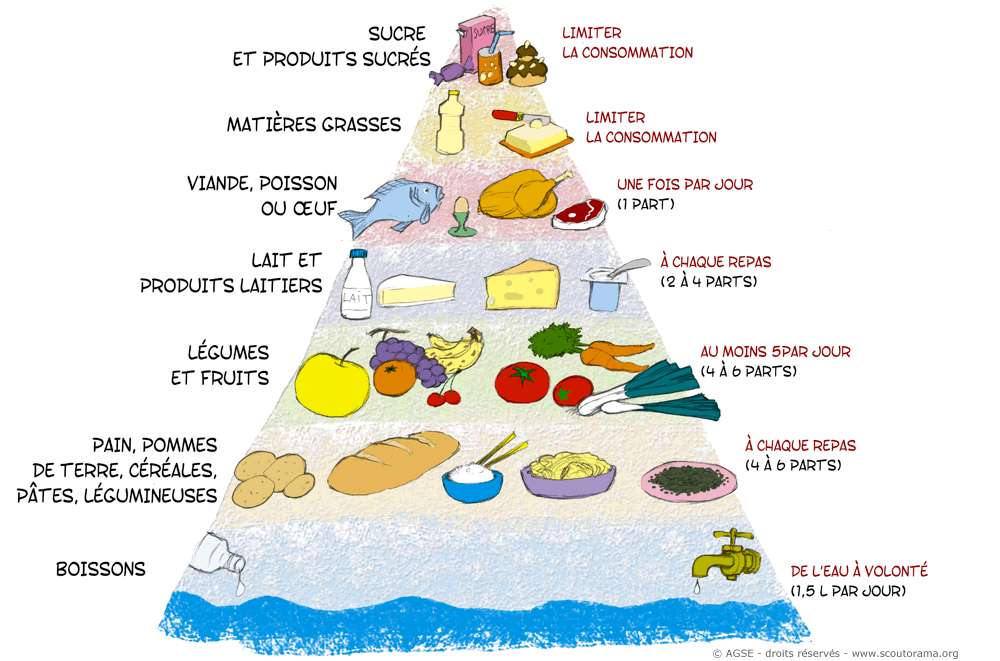
**Unité 6**

**À TABLE!!**

****

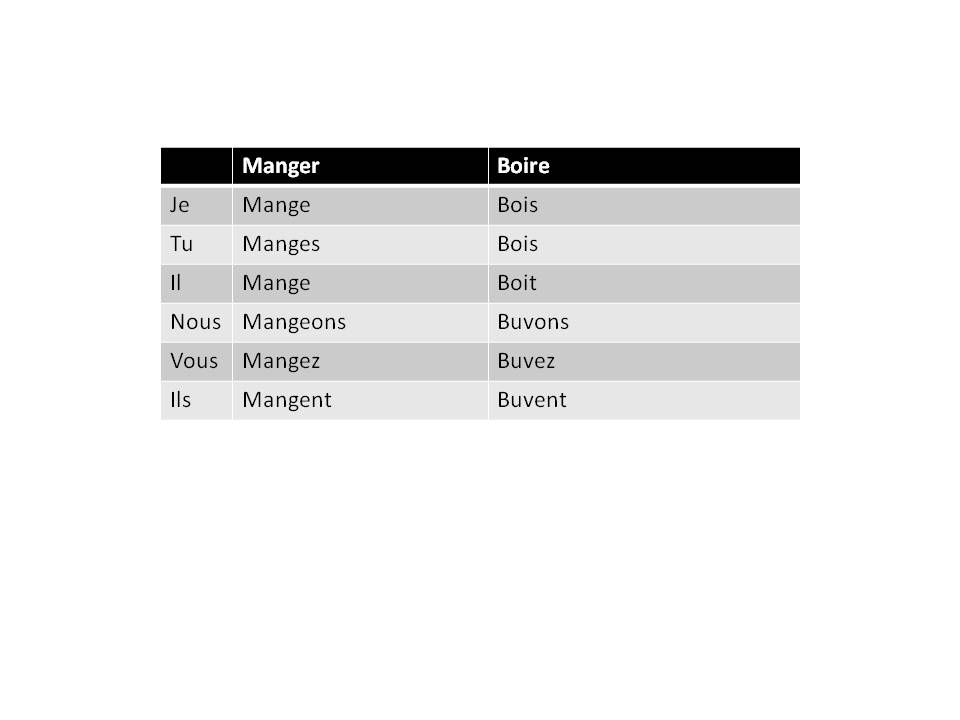
**Les repas**

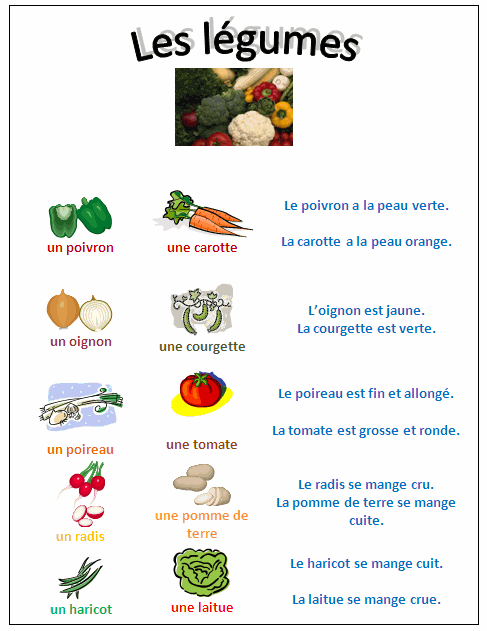
**Le petit-déjeuner**

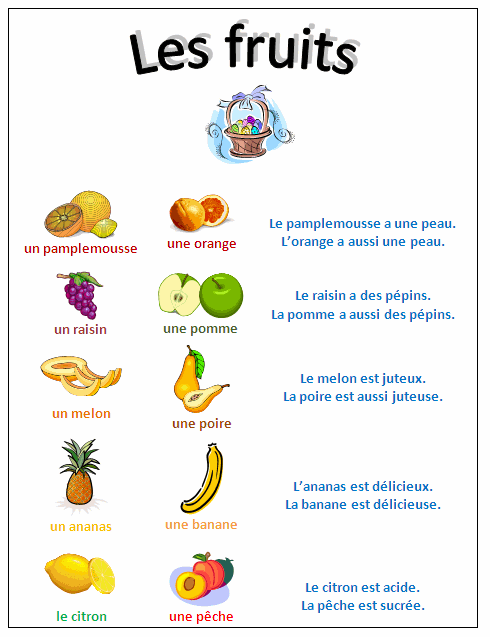
**Le déjeuner**

**Le goûter**

**Le dîner**

****

****

****

**LES SUCRES LENTS**

Le pain/ le pain complet /le pain au seigle, au son

Les pâtes

Le riz

Les pommes de terre

La semoule (le couscous)

La quinoa

**LES LÉGUMINEUX**

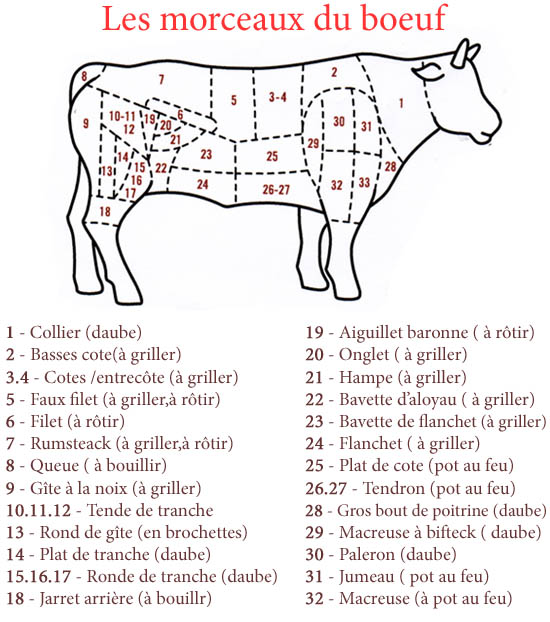
Les haricots/ les flageolets

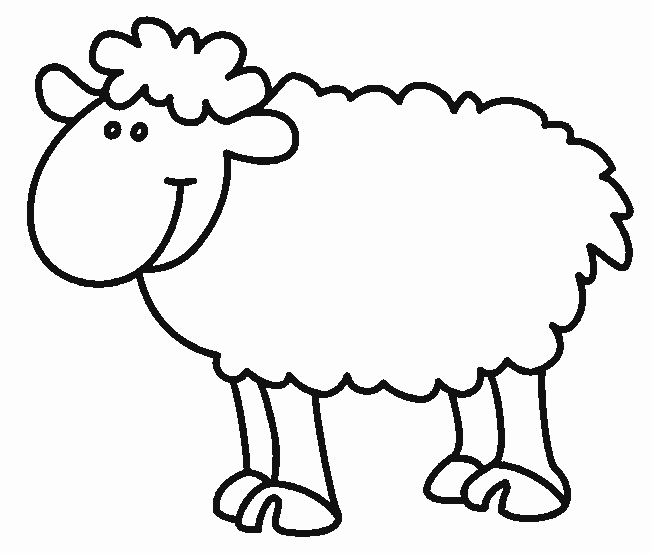
Les lentilles

Les pois-chiches/ les pois cassés

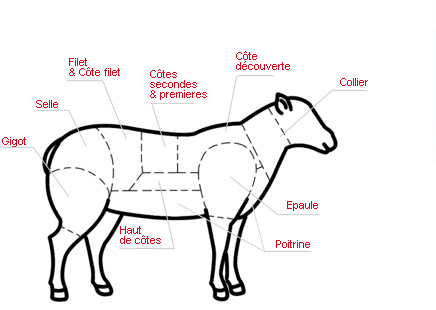
**LA VIANDE**

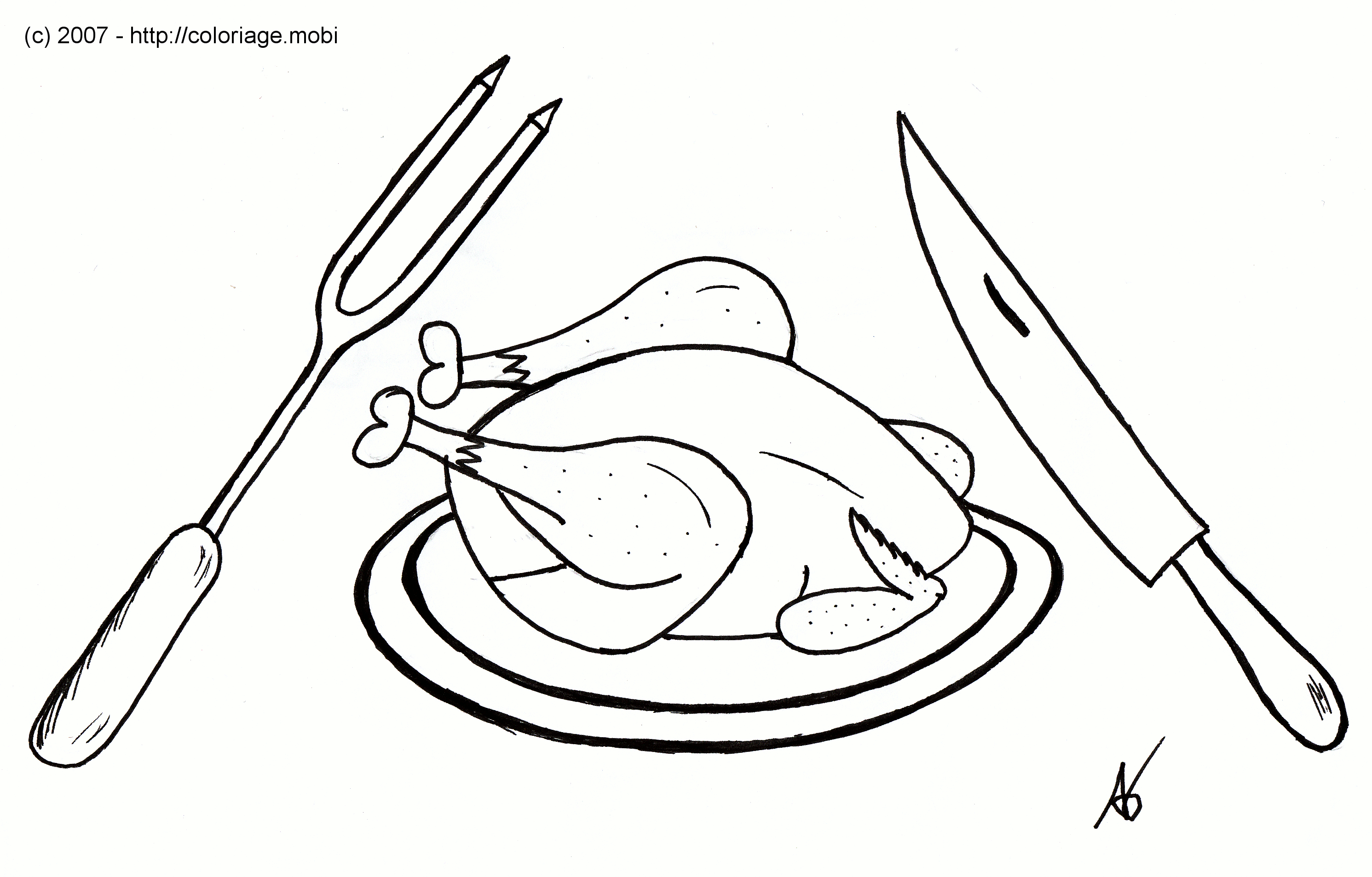
**LE BOEUF**

****

**Le mouton   
  
  
PREMIERE CATEGORIE.  
  
1 - Carré couvert  
2 - Filet  
3 - Selle  
4 – Gigot**

**L’agneau**

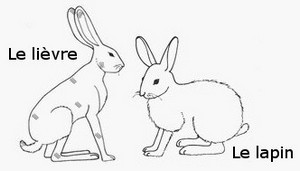
****

****

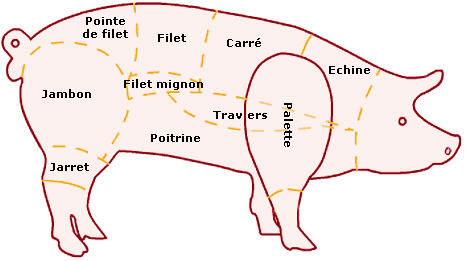
**Le poulet, la dinde, le canard**

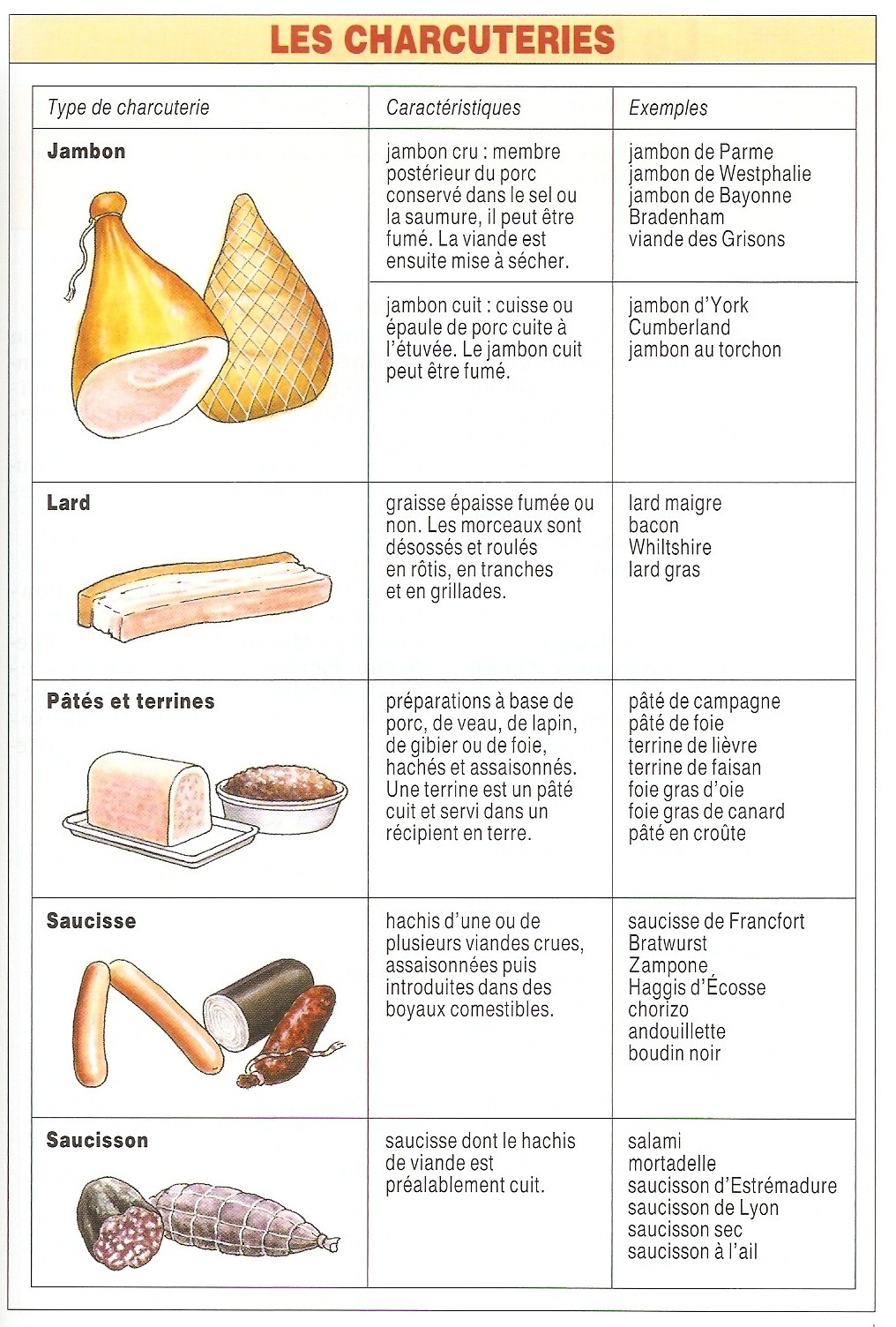
**Les morceaux de la poitrine (viande blanche)  
  
Filet : masse pectorale (poulet, dinde, canard…), appelée communément le blanc.  
Aiguillette : morceau fin et long logé dans le filet (dinde, poulet, canard…) appelé aussi contre-filet ou filet mignon  
Escalope : tranche de filet sans peau (dinde, poulet)  
Suprême : filet + peau + 1er manchon de l’aile  
Magret de canard : filet de canard prélevé sur un canard gras sans l’aiguillette**

**Le lapin et le lièvre**

****

**Le porc (Le cochon)**

**Le**

****

****

**LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER**

**El bacaladito: La morue, le cabillaud**

**El lucio: le brochet**

**El rape: le baudroie**

**La anchoa: L’anchois**

**El calamar: le calmar**

**La carpa: La carpe**

**La dorada: La dorade**

**La caballa: le maquereau**

**La merluza: le merlu**

**La perca: la perche**

**La sardina: la sardine**

**El salmonete: le rouget**

**El salmón: le saumon**

**El lenguado: la sole**

**El atún: le ton**

**La trucha: la truite**

**El rodaballo: le turbot**

**El pulpo: la pieuvre**

| **Espagnol** | **Français** | **Nom scientifique** |
| --- | --- | --- |
| almeja | palourde, clovisse (en Provence) | *Ruditapes decussata, Venerupis decussata, Venus gallina , Chamelea gallina* |
| anchoa, bocarte, boquerón | anchois | *Engraulidae* |
| anguila | anguille | *Anguilla anguilla* |
| angula | civelle, pibale | *Anguilla anguilla* |
| arenque | hareng | *Clupea harengus* |
| bacalao | morue, cabillaud | *Gadus morhua* |
| berberecho | coque, bucarde | *Cerastoderma edulis* |
| besugo, aligote, pancho (besugo joven) | dorade rose, pageot rose | *Pagellus bogaraveo, Pagellus centrodontus* |
| bogavante | homard | *Homarus gammarus* |
| buey de mar, masera | crabe dormeur, dormeur, poupard, poupart, tourteau, crabe-de-lune, poing-clos | *Nancer pagurus* |
| caballa, sarda, xarda, verdel | maquereau | *Scomber scombrus* |
| calamar, chipirón | calmar, encornet, supion | *loligo vulgaris* |
| cangrejo de mar, cámbaro (en Cantabria) | crabe | *Carcinus maenas* |
| caracolillo, bígaro | bigorneau | *Littorina littorea* |
| centollo | araignée de mer, crabe-araignée | *Maja squinado, Maia squinado* |
| chicharro, jurel | maquereau espagnol, maquereau blanc, chinchard | *Scomber japonicu, Trachurus trachurus* |
| cigala | langoustine commune | *Nephrops norvegicus* |
| congrio | congre | *Conger conger* |
| dorada | daurade royale | *Sparus aurata* |
| gamba | crevette | *Aristeus antennatus, Parapenaeus longirostris* |
| langosta | langouste rouge | *Palinurus elephas* |
| langostino | grosse crevette | Panaeus kerathurus |
| lenguado | sole | *Solea solea* |
| mejillón | moule | Mytilus edulis |
| merluza | merlu commun, merlu européen aussi appelé colin, colinet, bardot | *Merluccius merluccius* |
| navaja, muergo | couteau | *Ensis ensis* |
| nécora | étrille | *Necora puber* |
| ojito, gallo | cardine franche | *Lepidorhombus whiffiagonis* |
| ostra | huître | *Ostrea edulis* |
| percebe | pouce-pied, poucepied | *Pollicipes pollicipes, Mitella pollicipes* |
| pez san pedro, san martín (en el cantábrico) | saint-pierre | *Zeus faber* |
| pota | toutenon | *Todarodes sagittatus* |
| pulpo | pieuvre, poulpe | *Octopus vulgaris* |
| rape | lotte, baudroie | *Lophius piscatorius* |
| róbalo, sabalo, lubina | bar commun, bar européen, loup, perche de mer | *Dicentrarchus labrax* |
| rodaballo | turbot | *Psetta maxima* |
| sardina | sardine | *Sardina pilchardus* |
| sargo, jargo | sar, sargue, mouré punchu, sargou, saragou, mouchon, asparaillou, barade | *Diplodus sargus* |
| sepia, jibia, cachón, choco | seiche, margate, morgate (ces deux en Bretagne) | *Sepiida* |
| vieira | coquilles saint-jacques | *Pecten máximus* |



**LES DESSERTS**

le fondant au chocolat**,** la mousse au chocolat, les crêpes, l'île flottante, La tarte aux pommes, le tiramisú, le crumble, le brownie, le cheese-cake, la salade de fruits le sorbet et le fromage blanc. La Charlotte aux fraises, le paris-brest, le mille feuille, l’éclair…

**LE CAFÉ, LES INFUSIONS**

Un expresso

Un café allongé

Un café crème/ café au lait

Le sucre

La tisane verveine menthe, tilleul, camomille

**LES BOISSONS**

**Le vin rouge/rosé/blanc, la bière /le demi, le champagne, le mousseux.**

**L’eau plate/ l’eau minérale/ l’eau gazeuse, le sirop de fraise, le diabolo, le coca cola, le soda, la limonade, l’orangina, le jus de fruits.**

**L’ARTICLE PARTITIF**

 Este artículo no existe en español, de ahí la dificultad para utilizarlo en francés.

 Se utiliza delante de un sustantivo cuando no se precisa la cantidad.

 En español, cuando utilizamos un sustantivo sin precisar la cantidad no se pone

artículo. En cambio en francés, el sustantivo que va sin precisar la cantidad va

precedido del artículo partitivo. Este artículo no tiene, pues, traducción en

español.

Compra aceite, azúcar, huevos, mermelada y leche.

Achète de l’huile, du sucre, des oeufs, de la confiture et du lait.

 Si vemos los ejemplos, las **formas** del artículo partitivo son.

**DU** masculino singular.

**DE LA** femenino singular

**DE L’** singular cuando el sustantivo empieza por vocal o h muda.

**DES** masculino y femenino plural

**Ejemplos.**

Je bois **du** vin

Paul mange **de la** salade

Tu ahètes **des** pommes

Il prend **de l**’eau

 El artículo partitivo **no se utiliza nunca** con verbos como: aimer, adorer,

détester, préférer, porque con este tipo de verbos estamos hablando de la

generalidad.

J’aime le chocolat. Je mange **du** chocolat.

En “**J’aime le chocolat”**, se está hablando del chocolate en general. En cambio, en la

frase “**Je mange du chocolat**”, no hablamos del chocolate en general, pero tampoco

estamos indicando la cantidad de chocolate que comemos, y evidentemente no podemos

comer todo el chocolate que existe, comemos algo pero no sabemos cuanto.

 **Cuando expresamos la cantidad** exacta o aproximada del sustantivo no se usa

el artículo partitivo, sino la preposición **DE**. Esta cantidad podemos indicarla

mediante distintas palabras.

o Adverbios de cantidad: beaucoup, peu, assez, …

o Adjetivos numerales : un, deux, trois, ...

o Expresiones como : un litre, un kilo,

o Une bouteille, une tasse, une goutte, etc.

**Cantidad no determinada Cantidad determinada**

Je bois du café Je bois une tasse de café

Je prends du thé Je bois un peu de thé

J’achète du lait J’achète une bouteille de lait.

Achète des pommes Achète un kilo de pommes.

Achète du sucre Achète deux paquets de sucre.

 Después de **la negación no se utiliza el artículo partitivo**, se utiliza la

preposición **DE**.

**Afirmativa Negativa**

Je mange de la viande Je ne mange **pas de** viande

Je prends tu thé Je ne prends **pas de** thé

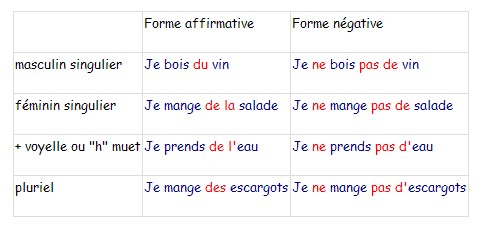
Il achète des oranges Il n’achète **pas d**’oranges

**Excepción**: El artículo partitivo se mantiene cuando la negación es con el verbo être.

C’est du vin Ce n’est pas du vin

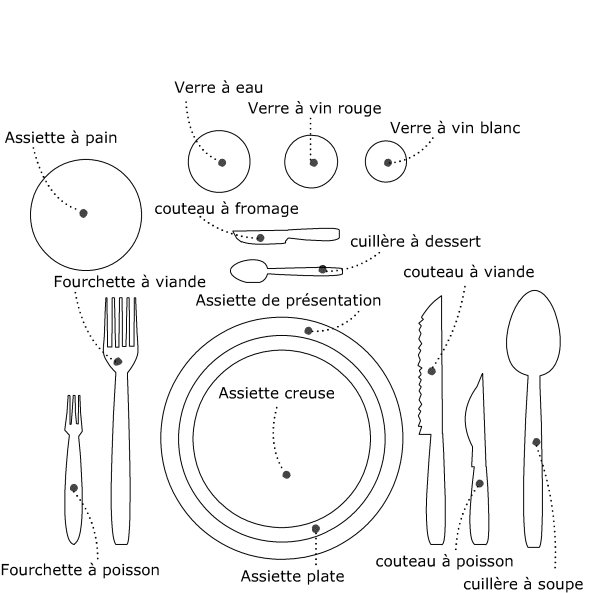
C’est de la bière Ce n’est pas de la bière.

 El artículo partitivo también se utiliza para indicar las actividades que hacemos.

Faire du foot, faire du karaoké, de l’aérobic, etc.****

****

**Au restaurant**

****

**L’apéritif (L’apéro) Le ricard, la suze, le kir, le whisky, le ponche**

**L’entrée: la salade, les crudités.**

**Le plat principal**

**Le dessert**

**Le fromage**

**Le café**

|  |  |
| --- | --- |
| Serveur : | Vous avez choisi ? Désirez-vous prendre un apéritif ? |
| Client 1 : | Oui, on voudrait 2 kirs s'il vous plaît. |
| Serveur : | Et comme entrée ? |
| Client 1 : | Je prendrai une terrine campagnarde. |
| Client 2 : | Pour moi, une salade de chèvre chaud. |
| Serveur : | Très bien. Et en plat principal ? |
| Client 1 : | Pour moi, un steak-frites, s'il vous plaît. |
| Serveur : | Quelle cuisson pour la viande ? |
| Client 1 : | Bien cuite. |
| Client 2 : | Moi, je voudrais un pavé de saumon avec des légumes. |
| Serveur : | Voulez-vous un peu de vin pour accompagner le repas ? |
| Client 1 : | Bonne idée. Qu'est-ce que vous nous conseillez ? |
| Serveur : | Je vous conseille un vin blanc : un Sauvignon par exemple. |
| Client 1 : | D'accord, alors je vais prendre une demi-bouteille de Sauvignon. |
| Client 2 : | Et une bouteille d'eau minérale s'il vous plaît. |
| Serveur : | Avez-vous choisi votre dessert ? |
| Client 1 : | Oui, je vais prendre une salade de fruits. |
| Client 2 : | Et moi, une tartelette au citron, s'il vous plaît. |
| Serveur : | Merci, c'est noté ! |

**Comment dire ?**

**Commander :**

***Je voudrais... / J'aimerais... Je vais prendre... / Je prendrai...Pour moi, ... s'il vous plaît. / Pour moi, ça sera...***

**Demander une explication :**

***Quel est le plat du jour ? / Qu'est-ce que vous avez comme boissons ? / comme desserts ?***

***Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Un ..., qu'est-ce que c'est ?***

***Pouvez-vous m'expliquer ce qu'est ce plat ?***

**Demander un conseil :**

***Qu'est-ce que vous me conseillez ? / Quel vin irait avec ce plat ?***

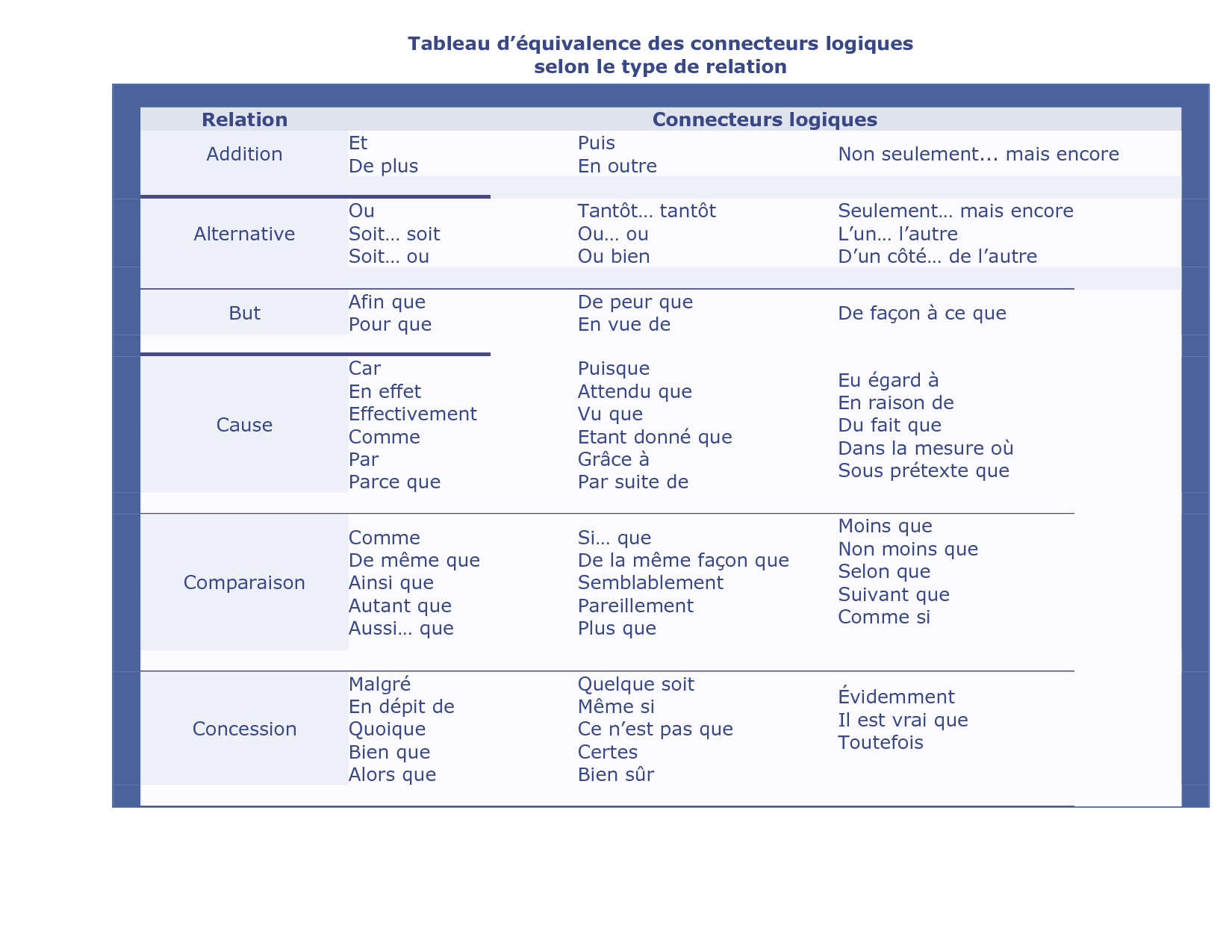
**Demander l'addition :**

***L'addition / la note, s'il vous plaît ! / Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît***

***Je vous dois combien ?***

**LES ARTICULATEURS**

****

****